FOR THE WAY IT'S MADE.®

kitchenaid.com.br

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor
Rua Olympia Semeraro nº 675
Jardim Santa Emília CEP 04183-901
São Paulo - SP - Caixa postal 5171
Capitais e regiões metropolitanas: 4004 1759
Demais localidades: 0800 722 1759

® 2014. Todos os direitos reservados.
Especificações sujeitas a alterações sem prévio aviso.

W10737312 - Rev. A - 02/09/2014

KitchenAid®

Moedor de Grãos

Instruções e Receitas

Este acessório foi aprovado para uso com todas as batedeiras domésticas **KitchenAid**®

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Índice

Avisos de Segurança 3

Acessório Moedor de Grãos 4

Montagem do Moedor de Grãos 4

Fixação do Moedor de Grãos 5

Dicas para Moagem de Grãos 5

Grãos Sugeridos 6

Uso do Moedor de Grãos 7

Cuidados e Limpeza 7

Receitas 8

- Muffins de milho e jalapeño 8
- Panquecas de farinha de trigo integral e mel 9

Termo de Garantia 10

comercializados pela **Whirlpool S.A.**, salvo os especificados para cada modelo no **Manual do Consumidor**;

- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc;

- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no **Manual do Consumidor**, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;

- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;

- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos e efeitos decorrentes da natureza, tais como relâmpago, chuva, inundação, etc.;

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora da área de cobertura dos **Serviços Autorizados KitchenAid**, o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor;

- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A **Whirlpool S.A.** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A **Whirlpool S.A.** reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

Termo de Garantia

O seu produto **KitchenAid®** é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses, - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela **Whirlpool S.A.**;

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo **Serviço Autorizado KitchenAid**, como sendo de fabricação;

Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica do **Serviço Autorizado KitchenAid.**

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do **Manual do Consumidor** quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc;
- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a recomendada no **Manual do Consumidor** do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela **Whirlpool S.A.**;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles

Avisos de Segurança

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer risco a sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.
Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".
Estas palavras significam:

⚠ PERIGO — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas <u>imediatamente.</u>**

⚠ ADVERTÊNCIA — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.**

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Quando utilizar eletrodomésticos, precauções básicas de segurança sempre devem ser seguidas, incluindo os itens abaixo:

- Leia todas as instruções.
- Para evitar o risco de choque elétrico, não coloque a sua batedeira dentro da água ou de outros líquidos.
- Tome muito cuidado quando usar qualquer eletrodoméstico próximo de crianças.
- Retire o plugue da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
- Evite contato com peças em movimento. Mantenha os dedos fora da abertura de descarga.
- Não opere qualquer eletrodoméstico com o cabo de alimentação danificado, após mau funcionamento ou após uma queda ou se, de alguma forma, estiver danificado. Leve o eletrodoméstico à Assistência Técnica Autorizada mais próxima para que seja examinado, consertado ou para ajustes elétricos ou mecânicos.
- O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela **KitchenAid®** pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não use a batedeira em ambientes externos.
- Não deixe o cabo de alimentação pender da borda da mesa ou do balcão.
- Não deixe o cabo de alimentação entrar em contato com superfícies quentes, incluindo o fogão.
- Verifique se há objetos, estranhos no funil, antes de usá-lo.
- Este produto não deve ser operado por crianças e as unidades devem estar fora do alcance de crianças durante a operação.
- Este produto deve ser utilizado apenas para uso doméstico.
- Consulte também as "Instruções Importantes" inclusas no Manual de Instruções e Receitas da Batedeira.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

Acessório Moedor de Grãos

Este acessório foi projetado para moagem de grãos de baixa umidade e não oleosos, como trigo, milho, centeio, aveia, arroz, trigo sarraceno, cevada e painço.

Corpo do moedor de grãos

Serve como funil, direcionando os grãos para o moedor.

Engrenagem de moagem

Aciona o moedor.

Moedor móvel

Realiza a moagem dos grãos inteiros transformando-os em farinha.

Botão de ajuste

Ajusta a textura da moagem dos grãos para mais fina ou mais grossa.

Escova de limpeza

Usada para limpeza dos moedores e outras peças de moagem, depois do uso.

Notas:

- **Não imerja o moedor de grãos na água ou em outros líquidos.**
- **Não lave-o no lava-louças. Para limpeza, consulte o item "Cuidados e Limpeza".**
- **O moedor de grãos foi projetado somente para moagem de grãos de baixa umidade e não oleosos. Não moa amendoins, grãos de café, grãos de soja ou sementes de girassol, pois a alta oliosidade e umidade poderão danificar o mecanismo de moagem.**

Montagem do Moedor de Grãos

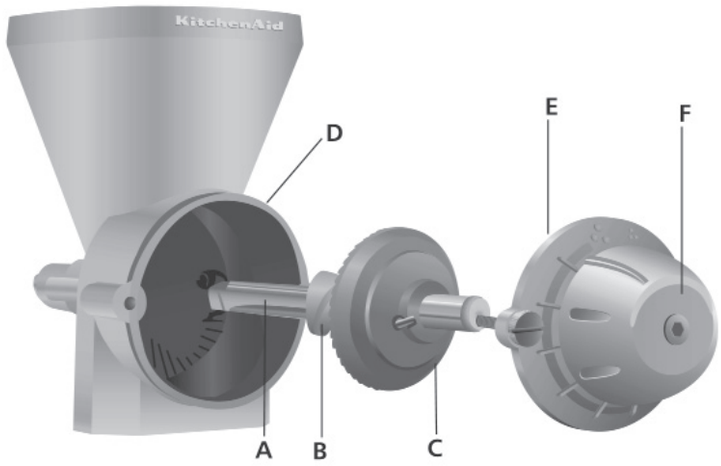
Nota:

Os moedores foram levemente revestidos com óleo mineral para ajudar a evitar a ferrugem durante a armazenagem. Antes de usar seu moedor de grãos, lave-o com água e detergente neutro e seque-o com um pano macio e seco. Caso o óleo não seja removido, os moedores serão obstruídos e a moagem dos grãos será prejudicada.

Depois de usar o moedor de grãos, veja o item "Cuidados e Limpeza".

Montagem

Insira o eixo de potência de fixação (**A**) com a engrenagem de moagem (**B**) e o moedor móvel (**C**) no corpo do moedor de grãos (**D**). Monte a placa frontal (**E**) com o botão de ajuste (**F**) na parte frontal do eixo. Gire e aperte os parafusos em suas posições.



Panquecas de farinha de trigo integral e mel

1 xícara (235 ml) de grãos de trigo ou 1.1/2 xícara (355 ml) de farinha de trigo integral.
1 colher de chá (5 ml) de bicarbonato de sódio.
1/4 de colher de chá (1 ml) de sal.
1/4 de colher de chá (1 ml) de noz-moscada.
1.1/2 xícara (355 ml) de soro de manteiga.
1/2 xícara (118 ml) de substituto de ovo sem gordura ou 2 ovos.
3 colheres de sopa (44 ml) de mel.

Monte o moedor de grãos e fixe-o na batedeira.

Selecione no moedor a configuração mais fina e gire o botão 1 indicador para trás.

Ligue a batedeira em velocidade 10 e moa os grãos de trigo na tigela da batedeira, abaixo do moedor.

Adicione o bicarbonato de sódio, sal e a noz-moscada na tigela da batedeira e misture-os bem.

Adicione todos os ingredientes restantes.

Fixe a tigela e a pá na batedeira.

Ligue a batedeira em velocidade 2 e mexa por aproximadamente 15 segundos.

Pare e raspe a tigela.

Torne a ligar a batedeira em velocidade 2 e mexa por aproximadamente 15 segundos, ou até ficar lisa.

Borrife a chapa ou frigideira grande com spray de culinária.

Aqueça a chapa em fogo médio-alto.

Derrame aproximadamente 1/3 de xícara (78 ml) de massa para cada panqueca na chapa.

Cozinhe durante 1 a 2 minutos, ou até formar bolhas na superfície e as bordas secarem.

Vire e cozinhe durante mais 1 a 2 minutos, ou até obter uma cor dourada na parte de baixo.

Rendimento: 6 porções (2 panquecas por porção).

Porção: Aproximadamente 170 calorias, 9 g de proteína, 34 g de carboidratos, 1 g de gordura, 2 mg de colesterol, 402 mg de sódio.

Receitas

Muffins de milho e jalapeño

1 xícara (235 ml) de milho ou 1.1/2 xícara (355 ml) de farinha de milho.

3/4 de xícara (177 ml) de grãos de trigo ou 1 xícara de farinha de trigo integral.

1 colher de sopa (18 ml) de fermento.

1/2 colher de chá (2 ml) de sal.

1 xícara (235 ml) de leite semidesnatado.

1/4 de xícara (60 ml) de azeite.

3 colheres de sopa (44 ml) de mel.

1 ovo.

2 colheres de sopa (30 ml) de pimenta jalapeño em cubos, enlatada.

Monte o moedor de grãos e fixe-o na batedeira.

Selecione no moedor a configuração mais fina e gire o botão 2 indicadores para trás.

Ligue a batedeira em velocidade 10 e moa o milho na tigela da batedeira, abaixo do moedor.

Repita com os grãos de trigo, depois de selecionar a moagem de configuração mais fina e gire o botão 1 indicador para trás.

Adicione o fermento e o sal na tigela da batedeira e misture-os bem.

Adicione todos os ingredientes restantes. Fixe a tigela e a pá na batedeira.

Ligue a batedeira em velocidade "Misturar" e mexa por aproximadamente 15 segundos.

Pare e raspe a tigela.

Torne a ligar a batedeira em velocidade "Misturar" e mexa por aproximadamente 15 segundos.

Coloque a massa em formas de muffin untadas (não use forminhas de cupcake).

Asse a 204 °C (400 °F) durante 15 a 18 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

Retire da forma imediatamente.

Sirva quente.

Rendimento: 12 porções (1 muffin por porção).

Porção: Aproximadamente 121 calorias, 3 g de proteína,16 g de carboidratos, 6 g de gordura, 19 mg de colesterol, 191 mg de sódio.

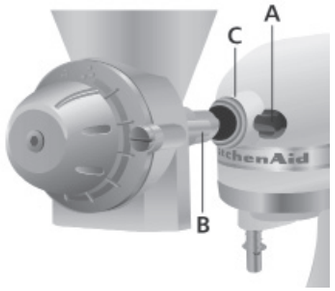
Fixação do Moedor de Grãos

Antes de fixar o moedor de grãos, desligue e desconecte a batedeira da tomada.

1. Dependendo do tipo de conector, levante a tampa basculante ou solte o botão de fixação (**A**), girando-o em sentido anti-horário, e remova a tampa de conexão.

2. Insira a carcaça do eixo de fixação (**B**) no conector (**C**), assegurando-se de que o eixo de potência esteja ajustado na junta de conexão quadrada. Gire o conector, se necessário. Quando o conector estiver na posição correta, o pino na caixa de fixação será ajustado na ranhura da borda do conector.

3. Aperte o botão de fixação (**A**) até que a unidade esteja completamente fixa na batedeira.



Dicas para Moagem de Grãos

A farinha moída com o moedor de grãos terá uma textura mais grossa do que a farinha moída comercialmente.
O moedor de grãos realiza a moagem e conserva todas as partes do grão.
Moedores comerciais peneiram algumas partes do grão antes de comercializarem a farinha.

Não é necessário pressionar os grãos no funil alimentador com as mãos ou com o uso de qualquer utensílio.
A engrenagem de moagem móvel alimentará os grãos para os moedores.

Uma xícara de grãos rende entre 1.1/4 (296 ml) e 1.1/2 (355 ml) xícaras de farinha.

Uma xícara de aveia rende 7/8 de xícara (207 ml) de farinha.

Se você moer mais farinha do que o requerido na receita, guarde-a no refrigerador ou freezer para evitar que estrague (mofo, mau cheiro, umidade, etc.), pois este produto não contém conservantes.

Não moa grãos de café no seu moedor de grãos.
A sua alta oleosidade poderá danificar o mecanismo de moagem.

Não moa grãos ou nozes com alta umidade ou oleosidade, como amendoins, sementes de girassol e grãos de soja, pois poderão danificar o mecanismo de moagem.

Grãos Sugeridos

Todos os grãos de baixa umidade e não oleosos descritos a seguir podem ser moídos em seu moedor de grãos KitchenAid:

Trigo

São cultivados diversos tipos de trigos.

O trigo duro, com alta porcentagem de proteína, é geralmente considerado melhor para farinha de pão.
Os trigos macios são preferidos para bolos, biscoitos e outros produtos assados.
Misture trigos duros e macios para uma farinha para todos os usos.

Milho

Moer mais fino para assados, mais grosso para farinha de milho.

Centeio

Combine farinha de centeio com farinha de trigo para melhores resultados com pão de centeio.
O centeio não contém glúten suficiente para o crescimento adequado.

Aveia

A aveia deverá ser descascada antes da moagem para farinha, ou você deverá usar aveias prensadas.
Cascas de aveia bloqueiam a alimentação adequada de grãos nos moedores.
Na maioria das receitas, você poderá substituir farinha de aveia por até 1/3 de farinha para todos os usos.

Arroz

Ambos os tipos de arroz, branco e integral, são facilmente moídos.

Trigo Sarraceno

Para melhores resultados, o trigo sarraceno deverá ser descascado antes da moagem.
Ambos os trigos sarracenos, crus e torrados, são facilmente moídos.

Cevada

Para melhores resultados, a cevada deverá ser descascada antes da moagem.

Painço

Antes da moagem, torre o painço em uma frigideira grande e seca para obter o sabor único destes pequenos grãos.
Mexa constantemente de modo uniforme para evitar que queime.

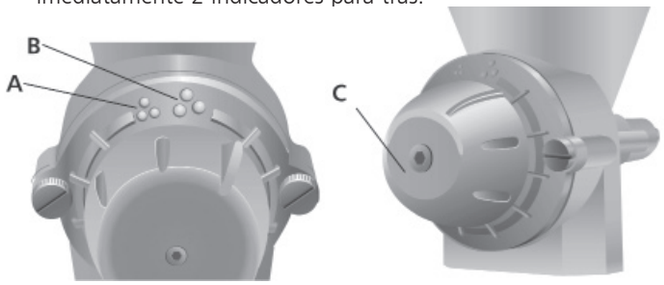
Sua biblioteca local ou loja de alimentos naturais podem fornecer mais informações sobre grãos.

Uso do Moedor de Grãos

Para usar

Observe os símbolos de moagem na parte superior do indicador.
O símbolo de moagem fina (**A**) indica a configuração de moagem mais fina.
O símbolo de moagem grossa (**B**) indica a configuração para a moagem mais grossa.
Cada indicador representa uma configuração de moagem.

1. Selecione a configuração de moagem mais fina, girando o botão de ajuste (**C**) em sentido horário para o símbolo moagem fina (**A**) e girando o botão de ajuste imediatamente 2 indicadores para trás.



2. Abasteça o funil com grãos

3. Quando os grãos forem adicionados, ligue a batedeira em velocidade 10.

Nota:

Se a moagem for muito fina, gire o botão de ajuste em sentido anti-horário, um indicador por vez, até que a espessura desejada seja obtida.

4. Continue a abastecer o funil com grãos, até que o volume desejado de grãos seja moído.

Nota:

**Não moer mais de 10 xícaras (2,4 litros) de farinha por vez, pois isso poderá danificar a batedeira.
Depois de moer 10 xícaras (2,4 litros) de farinha, deixe a batedeira esfriar 45 minutos, no mínimo, antes de usá-la novamente.**

Cuidados e Limpeza

Limpeza

1. Desligue o controle de velocidade da batedeira.

2. Desconecte a batedeira da tomada.

3. Remova o moedor de grãos da batedeira.

4. Limpe os moedores e demais peças com a escova fornecida.

O moedor não requer limpeza necessariamente depois de cada uso, mas deverá ser escovado ao trocar os tipos de grãos. Se necessário, use um palito de dentes para a limpeza das ranhuras do moedor.

Importante:

Não lave o moedor de grãos, ou qualquer uma de suas peças, em um lava-louças automático.

Se o moedor de grãos necessitar de uma lavagem, lave-o manualmente com detergente suave e água morna.
Seque-o levemente com uma toalha e deixe-o secar no ar ambiente. Não remonte-o até o próximo uso. Se os moedores não secarem completamente, os grãos poderão obstruir o moedor.

Se o moedor de grãos for guardado por um longo período, deve-se revestir levemente os moedores com óleo mineral.
Antes do próximo uso, lave-o manualmente, conforme descrito anteriormente, para remover o óleo mineral.